



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.11/2003/12/Add.3
23 juillet 2003

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Douzième session, 6-9 mai 2003, Genève

RAPPORT SUR LA DOUZIÈME SESSION

Additif 3

**Chapitres 1 à 4 de la norme CEE-ONU
pour les carcasses et découpes de viande bovine**

Note du secrétariat: On trouvera dans le présent document les chapitres 1 à 4 de la deuxième édition de la norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande bovine, que le secrétariat établira en vue de sa publication en automne 2003. Les délégations sont invitées à examiner le texte et à signaler au secrétariat, avant le 31 octobre 2003, toute correction qu'elles souhaiteraient y apporter .

NORME CEE-ONU POUR LES CARCASSES ET DÉCOUPES DE VIANDE BOVINE

1. INTRODUCTION

1.1 Normes CEE-ONU pour les produits carnés

1.1.1 Les normes CEE-ONU pour les produits carnés ont pour but de faciliter le commerce en recommandant une terminologie internationale à l'usage des acheteurs et des vendeurs. Cette terminologie décrit les morceaux de viande qui font couramment l'objet d'un commerce international et définit un système de codification destiné à faciliter la communication et les transactions électroniques. Les textes seront régulièrement actualisés et les délégations qui estiment qu'il faut y ajouter d'autres produits, ou que les produits considérés ne sont pas correctement définis ou ne sont plus échangés, sont invitées à contacter le service suivant:

Groupe des normes agricoles

Division du commerce de la CEE

Palais des Nations, CH-1211 Genève 10, Suisse

Téléphone: (41) 22 917 2450, télécopie: (41) 22 917 0629

Adresse électronique: agristandards@unece.org

1.1.2 Le texte de la présente publication a été établi sous les auspices de la Section spécialisée de la normalisation de la viande, organe de la Commission économique pour l'Europe de l'Organisation des Nations Unies. Elle s'inscrit dans une série de normes que la CEE-ONU a élaborées ou qu'elle prévoit d'élaborer.

Le tableau ci-après donne un aperçu des catégories d'espèces/classes pour lesquelles des normes existent ou en sont à différents stades d'élaboration. Il indique aussi le code de l'espèce à utiliser pour la codification CEE-ONU de la viande (voir chap. 4).

Catégorie d'espèces/classes de viande	Code à utiliser selon la codification CEE-ONU pour la viande (voir chap. 4)	Publication/adoption
Bœuf – viande bovine	1	Adoptée en 2000 Deuxième édition avec modifications de forme et corrections publiée en 2003
Veau – viande bovine	2	À élaborer
Porc – viande porcine	3	Adoptée en 1998
Mouton – viande ovine	4	Adoptée en 2002
Chevreau – viande caprine	5	À élaborer
Autres mammifères – viande et produits à base de viande	6	À élaborer
Poulet (<i>gallus domesticus</i>)	7	En cours d'élaboration, prévue pour 2004
Dinde (<i>meleagris gallopavo domesticus</i>)	8	À élaborer
Autres produits à base de viande de volaille	9	À élaborer

1.2 Remerciements

La Section spécialisée de la normalisation de la viande (CEE-ONU) tient à remercier les délégations suivantes pour leur contribution à l'élaboration de la présente publication:

Allemagne	Grèce
Argentine	Hongrie
Australie	Italie
Autriche	Japon
Bolivie	Lituanie
Brésil	Nouvelle-Zélande
Canada	Paraguay
Chine	Pays-Bas
EAN International	Pologne
Espagne	Royaume-Uni
États-Unis d'Amérique	Slovaquie
Fédération de Russie	Suisse
Finlande	Union européenne
France	Uruguay.

La Section spécialisée tient à remercier tout spécialement l'AUS-MEAT, qui a publié la première édition de la norme et a fourni les photographies contenues dans la présente publication.

1.3 Portée

1.3.1 La présente norme recommande une terminologie internationale pour les carcasses et découpes de viande bovine brutes (non transformées) propres à la consommation humaine qui sont commercialisées. Elle offre à l'acheteur un éventail de possibilités concernant la manutention, le conditionnement et le contrôle de la conformité, qui correspondent à de bonnes pratiques commerciales pour la viande et les produits carnés destinés au commerce international.

1.3.2 Il est admis qu'il faut respecter les prescriptions appropriées concernant la normalisation des aliments et le contrôle vétérinaire pour commercialiser les carcasses et découpes de viande bovine sur le marché international. La présente norme ne prétend pas prescrire ces règles, qui font l'objet d'autres textes, et pour lesquelles elle renvoie à la législation nationale ou internationale ou aux exigences du pays importateur.

1.3.3 La norme fait référence à d'autres accords, normes et codes de bonnes pratiques internationaux dont l'objectif est de maintenir la qualité après expédition et de donner aux gouvernements des indications sur certains aspects de l'hygiène alimentaire, de l'étiquetage et d'autres questions qui n'entrent pas dans son champ d'application. Pour les prescriptions en matière de santé et de salubrité, *les normes, lignes directrices et codes d'usages de la Commission du Codex Alimentarius* sont les sources internationales à consulter.

1.4 Application

1.4.1 Les fournisseurs sont tenus de livrer des produits conformes à toutes les clauses des contrats et prescriptions qui y figurent, et il leur est conseillé de mettre en place un système de contrôle de la qualité à cette fin.

1.4.2 Pour avoir la certitude que les marchandises sont conformes à ces prescriptions détaillées, l'acheteur peut demander à un tiers indépendant et neutre de s'assurer que le produit correspond aux options qu'il a spécifiées. La norme comprend des photographies de carcasses et de certaines parties/découpes commerciales afin de permettre une meilleure compréhension de ses dispositions et d'en assurer une large application dans le commerce international.

1.5 Adoption et publication – Historique

1.5.1 Comme suite à la recommandation formulée par la Section spécialisée, le Groupe de travail de la normalisation des produits périssables et de l'amélioration de la qualité a adopté le texte de la première édition de la présente norme à sa cinquante-sixième session (Référence: TRADE/WP.7/2000/11). Cette première édition a été publiée par l'AUS-MEAT au nom de la CEE-ONU.

1.5.2 La deuxième édition (approuvée par la Section spécialisée en mai 2003 – voir TRADE/WP.7/GE.11/12), comporte un certain nombre de modifications de forme. La norme compte à présent cinq chapitres, dont les anciens chapitres relatifs aux «Prescriptions générales», «Prescriptions concernant la viande bovine» et «Descriptions des carcasses et des découpes», ce qui la rend conforme aux autres normes. Aux fins d'alignement, on a également procédé à un réaménagement des champs de données dans le code de la catégorie bovine et apporté des corrections mineures aux descriptions des carcasses et des découpes.

2. ÉTAT DE LA VIANDE

2.1 La viande doit provenir de bêtes abattues dans des établissements exploités conformément aux règlements applicables à la sécurité et au contrôle des denrées alimentaires.

2.2 Les carcasses/découpes doivent être:

2.2.1 Intactes, compte tenu de la présentation;

2.2.2 Exemptes de caillots de sang ou de poudre d'os;

2.2.3 Exemptes de toute matière étrangère visible (salissures, bois, particules métalliques, etc.¹);

2.2.4 Exemptes d'odeurs désagréables;

2.2.5 Exemptes de taches de sang trop évidentes;

¹ Sur demande de l'acheteur, les morceaux de viande seront soumis au détecteur de particules métalliques.

2.2.6 Exemptes de tout os saillant ou cassé non spécifié;

2.2.7 Exemptes de contusions²;

2.2.8 Exemptes de brûlures de congélation³.

2.3 La coupe, le parage et le désossage sont accomplis avec suffisamment de soin pour conserver l'intégrité et l'identité des découpes et éviter les entailles (excessives) dans le maigre. Les bords déchiquetés sont enlevés au plus près de la surface du maigre. Sauf lorsque les découpes sont détachées en suivant les séparations naturelles, toutes les coupes forment approximativement un angle droit avec la surface de la peau. Toute découpe comprend une quantité minimale de maigre, de gras ou d'os de la découpe adjacente. Les découpes désossées sont débarrassées de tous les os, cartilages et glandes lymphatiques de surface.

3. PRESCRIPTIONS SPÉCIFIÉES PAR L'ACHETEUR

Les paragraphes ci-après définissent les prescriptions qui peuvent être spécifiées par l'acheteur et indiquent les codes à utiliser pour le codage CEE-ONU de la viande bovine (voir chap. 4).

3.1 Prescriptions supplémentaires

Les prescriptions supplémentaires spécifiées par l'acheteur qui ne sont pas prévues dans la codification (par exemple si le code 9 «autres» est utilisé) ou qui donnent des précisions supplémentaires sur le produit ou la description de l'emballage doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

3.2 Espèces/classes

Le code pour la viande bovine dans le champ 1 tel que défini au paragraphe 1.1.2 est 1.

3.3 Produits/Découpes

Les codes des découpes de 0000 à 9999 pour le champ 2 sont définis au chapitre 5.

3.4 Réfrigération

La viande peut être présentée réfrigérée, congelée ou surgelée. Selon la méthode de réfrigération, les tolérances concernant le poids du produit doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. Tout au long de la chaîne d'approvisionnement, la température ambiante doit être propre à assurer en permanence aux produits les températures internes suivantes:

² Les contusions ayant un effet matériel sur un produit quel qu'il soit ne sont pas admises.

³ Par brûlure de congélation, on entend le dessèchement irréversible, localisé ou étendu, de la surface du produit, qui peut se manifester par un changement partiel ou total de la couleur originale (généralement pâleur plus grande), du goût (insipidité), de l'odeur (de ranci) et/ou de la consistance (sécheresse, spongiosité).

Code de la réfrigération (champ 4)	Catégorie	Description
1	Réfrigérée	Produits maintenus en permanence à une température comprise entre -1,5 °C et + 7 °C après la réfrigération suivant l'abattage.
2	Congelée	Produits maintenus en permanence à une température maximale de -12 °C après la congélation.
3	Surgelée	Produits maintenus en permanence à une température maximale de -18 °C après la surgélation.
4 – 8	Codes non utilisés	
9	Autres	

3.5 Historique des étapes de production

3.5.1 Traçabilité

Pour pouvoir satisfaire aux demandes qui peuvent être formulées par l'acheteur en ce qui concerne l'historique de la production, il faut que des systèmes de traçabilité soient en place. La traçabilité exige l'application d'une méthode vérifiable d'identification des bovins, des carcasses, des cartons et des découpes à toutes les étapes de la production. Les numéros d'identification doivent être appliqués et enregistrés correctement afin de garantir un lien entre eux. Si l'on a recours à des procédures de traçabilité, celles-ci doivent être agréées par l'organe de contrôle de la conformité mentionné au paragraphe 3.12.

Exemple: Le système EAN-UCC (voir aussi le paragraphe 4.3) constitue un instrument universel de traçabilité reposant sur des normes interprofessionnelles d'identification et de communication applicables aux produits, aux services et aux lieux. Il peut être utilisé par des organisations tout au long de la chaîne d'approvisionnement pour suivre et retrouver la trace des produits bovins de l'exploitation agricole jusqu'aux points de vente au détail. On trouvera des renseignements sur l'application du système EAN-UCC dans le guide intitulé «Traceability of Beef» qui peut être obtenu auprès d'EAN International ou des organisations nationales de l'EAN.

3.5.2 Catégorie bovine

Code de la catégorie bovine (champ 3)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Bovin mâle entier	Présentant des caractéristiques sexuelles évidentes, de plus de 24 mois
2	Jeune bovin mâle entier	De moins de 24 mois
3	Bouvillon	Jeune bovin châtré
4	Génisse	Jeune bovin femelle n'ayant jamais vêlé
5	Bouvillon et/ou génisse	Jeune bovin châtré ou jeune bovin femelle n'ayant jamais vêlé
6	Vache	Bovin femelle adulte
7	Jeune bovin	De 6 à 12 mois
8	Code non utilisé	
9	Autres	

3.5.3 Systèmes de production et d'alimentation

Code du système de production et d'alimentation (champ 6)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Systèmes intensifs	Méthodes de production comportant des régimes restrictifs d'élevage, de stabulation et d'alimentation destinés à favoriser une croissance rapide. Les normes applicables doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur
2	Systèmes extensifs	Méthodes de production comportant un accès relativement libre au fourrage naturel, « <i>nourri au fourrage</i> », pendant la plus grande partie de la vie des animaux. Les normes applicables doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur
3	Systèmes biologiques	Méthodes de production qui suivent des normes internationales ou des normes nationales si celles-ci sont plus restrictives. Les normes applicables doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur
4 – 8	Codes non utilisés	
9	Autres	

3.5.4 *Modes d'abattage*

Code du mode d'abattage (champ 8)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Classique	Étourdissement électrique avant saignée
2	Casher	Les procédures appropriées d'abattage rituel doivent être respectées
3	Halal	Les procédures appropriées d'abattage rituel doivent être respectées
4 – 8	Codes non utilisés	
9	Autres	

3.5.5 *Traitement après abattage*

Code du traitement après abattage (champ 9)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Traitement après abattage spécifié comme convenu par l'acheteur et le vendeur
2 – 9	Codes non utilisés	

On trouvera ci-après une liste de plusieurs traitements couramment mis en œuvre après l'abattage qui peuvent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur. Ils ne sont pas inclus dans le codage spécifique à la viande bovine.

- *Stimulation électrique* – les paramètres applicables doivent être stipulés dans le contrat;
- *Suspension de la carcasse* – à spécifier si elle diffère de la méthode traditionnelle de suspension par le talon d'Achille;
- *Réfrigération* – à spécifier s'il s'agit d'une méthode spéciale;
- *Maturation* – toute exigence particulière doit être spécifiée;
- *Autres exigences* – à spécifier;
- *Aucun traitement spécifié.*

3.6 Limitations et évaluation de l'épaisseur du gras pour certaines découpes

3.6.1 L'acheteur peut indiquer l'épaisseur maximale du gras sur les carcasses, les demi-carcasses et les découpes. Les limites autorisées seront exprimées comme suit:

Code de l'épaisseur du gras (champ 12)	Catégorie
0	Non spécifiée
1	Découverte, dénudée, membrane de surface détachée
2	Découverte, dénudée
3	Presque exempte de gras (75 % surface maigre/limite naturelle enlevée)
4	Épaisseur maximale de la graisse 3 mm ou comme spécifié
5	Épaisseur maximale de la graisse 6 mm ou comme spécifié
6	Épaisseur maximale de la graisse 13 mm ou comme spécifié
7	Épaisseur maximale de la graisse 25 mm ou comme spécifié
8	Teneur en graisse mesurée par des méthodes physicochimiques spécifiées
9	Autres

3.6.2 Parage

Le gras externe est enlevé délicatement en suivant la surface des muscles sous-jacents. La coupe en biseau des bords gras ne peut remplacer à elle seule le parage complet des faces externes lorsque ce dernier est requis. Les prescriptions relatives à l'épaisseur du gras peuvent s'appliquer au gras de surface (sous-cutané et/ou externe selon la pièce) et au gras des séparations intermusculaires, suivant la demande de l'acheteur. Le parage du gras s'effectue dans les limites suivantes:

- L'épaisseur maximale du gras en un point quelconque. Son évaluation se fait par détermination visuelle de la zone à découper où l'épaisseur du gras est la plus grande et par la mesure de cette épaisseur à cet endroit.
- L'épaisseur moyenne du gras. Son évaluation se fait par détermination visuelle et plusieurs mesures limitées aux endroits où le gras de surface est apparent. L'épaisseur moyenne est la moyenne de ces mesures.

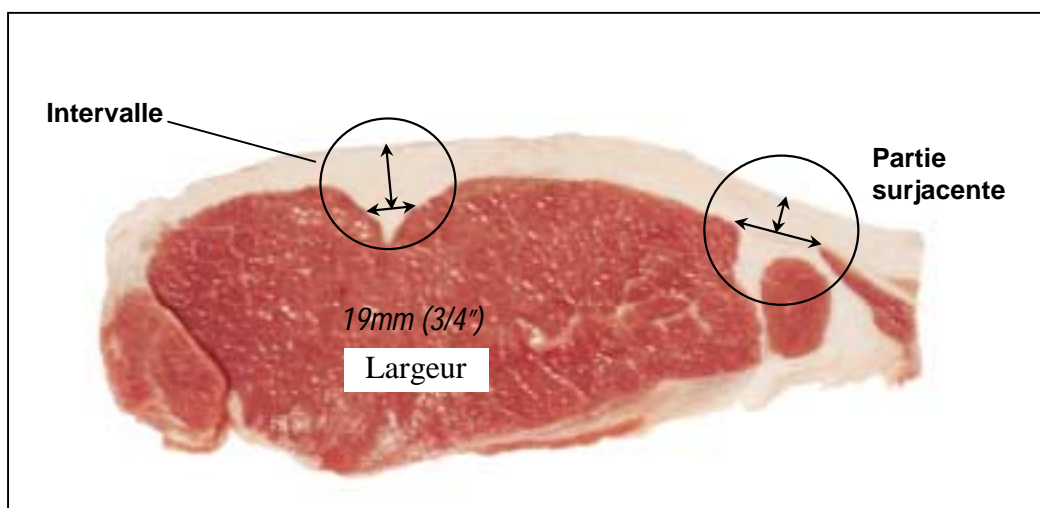


Figure 1

L'épaisseur (la profondeur) du gras est mesurée sur les bords des découpes en sondant ou incisant le gras de surface qui les recouvre, d'une manière propre à révéler l'épaisseur effective et tenant compte de tout creux ou toute limite naturelle susceptible de modifier la mesure. Lorsqu'un muscle comporte une dépression naturelle, seul le gras recouvrant la partie de cette dépression dont la largeur est supérieure à 19 mm/3/4" est pris en considération (intervalle, voir fig. 1). Quand des muscles adjacents sont séparés par du gras, seul est mesuré le gras qui dépasse le niveau des muscles (partie surjacente, voir fig. 1).

Toutefois, en cas de limitation du semi-parage⁴ ou du parage⁵, on utilise la méthode de l'intervalle pour évaluer le niveau du gras recouvrant une dépression naturelle dans un muscle et le gras séparant des muscles adjacents.

⁴ Découvert/dénudé (semi-paré) – Le terme «découvert» implique que le gras de surface ou le gras des séparations naturelles intramusculaires a été enlevé de sorte que la surface résultant de la découpe (tissu «argente» ou «bleu», ou peau du muscle) est apparente, les «traces» restantes de gras ne devant pas dépasser 2,5 cm (1,0") dans la plus grande longueur ni/ou 3 mm (0,125") d'épaisseur en un point quelconque. Le terme «dénudé» implique que tout le gras de surface est enlevé de sorte que la surface de la séparation résultant de la découpe (tissu «argente» ou «bleu», ou peau du muscle) est apparente, les traces restantes de gras ne devant pas dépasser 2,5 cm (1,0") dans n'importe quel sens ni/ou 3 mm (0,125") d'épaisseur en un point quelconque.

⁵ Découvert/dénudé (paré), membrane de surface détachée – Lorsque la membrane de surface (tissu «argente» ou «bleu», ou peau du muscle) doit être détachée (dépouillée), la surface de la découpe qui en résulte doit faire apparaître au moins 90 % de viande maigre, et les «traces» restantes de gras ne doivent pas dépasser 3 mm (0,125") d'épaisseur.

3.7 Persillage

Le persillage ou gras intramusculaire est un des critères habituellement utilisés pour déterminer la qualité de la viande. Dans la présente norme, il est fait référence au système USDA et au système AUS-MEAT.

Le système USDA est fondé sur un nuancier photographique, qui illustre les divers degrés de persillage sur une échelle de six points indiquant l'intensité croissante du persillage, qui est respectivement qualifié de «Léger, Faible, Limité, Moyen, Peu abondant ou Moyennement abondant».

Le système AUS-MEAT est fondé sur un nuancier photographique comportant sept coloris (numérotés de 0 à 6) qui montrent l'intensité croissante du persillage.

L'utilisateur des deux systèmes choisira la photographie correspondant à ses exigences, mais il lui est conseillé d'utiliser l'ensemble du système. Le système AUS-MEAT est présenté à titre d'exemple dans l'annexe 1 de la présente publication et des renseignements supplémentaires peuvent être obtenus directement auprès de l'USDA ou de AUS-MEAT. (Voir les adresses dans l'annexe 2.)

Code du persillage (champ 14)	Description
0	Non spécifié
1	Coloris 0 AUS-MEAT
2	Coloris 1 AUS-MEAT
3	Coloris 2 AUS-MEAT
4	Coloris 3 AUS-MEAT
5	Coloris 4 AUS-MEAT
6	Coloris 5 AUS-MEAT
7	Coloris 6 AUS-MEAT
8	Coloris 7 AUS-MEAT
9	Autres

3.8 Couleur de la viande et du gras et pH

3.8.1 Introduction

Normalement, la viande de bœuf maigre présente une couleur rouge caractéristique. La viande dont le pHU⁶ est supérieur à 6 est considérée comme étant une viande foncée, ferme et sèche (état DFD). Le pHU est mesuré dans le *longissimus dorsi*, conformément à la norme ISO 2917:1999 «Viande et produits à base de viande. Mesurage du pH. Méthode de référence». Toutes les autres méthodes ou conditions relatives à la mesure du pH doivent faire l'objet d'un accord contractuel. La couleur de la viande pourrait être évaluée du point de vue organoleptique sur une section fraîche de muscle fixé d'après un nuancier. La gamme de couleurs pour la viande

⁶ pHU signifie pH ultime.

trop foncée (DFD) ou trop claire (veau) et le muscle représentatif sont définis par un accord contractuel.

3.8.2 Codes

Le code CEE-ONU permet à l'acheteur de préciser s'il souhaite ou non spécifier la couleur du maigre et du gras. Dans le système, des codes ont été réservés au codage de la couleur à l'aide du système AUS-MEAT (voir l'exemple ci-après). Il existe d'autres références de couleur qui peuvent être utilisées si elles sont stipulées dans l'accord contractuel avec, le cas échéant, les paramètres de pH exigés.

Code de la couleur et du pH (champ 15)	Description
00	Non spécifiée
01	pH spécifié
02 – 08	Codes non utilisés
10 – 99	La couleur du maigre et du gras est indiquée par les deuxième et troisième chiffres dans le système AUS-MEAT (voir l'exemple cité au paragraphe 3.5.8.3).

Système AUS-MEAT

Le système AUS-MEAT comprend 8 coloris pour le maigre (AUS-MEAT 1a, 1b, 1c, 2, 3, 4, 5, 6, 7) et 9 pour la couleur du gras (AUS-MEAT 1 à 9). La combinaison des couleurs du maigre et du gras peut être codée par deux chiffres comme suit:

	Nuancier pour la couleur du gras										
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Nuancier pour la couleur du maigre	1a	10	11	12	...						19
	1b	20	21	22	...						29
	1c	30	31	32	...						39
	2	40	41	42	...						49
	3	50	51	52	...						59
	4	60	61	62	...						69
	5	70	71	72	...						79
	6	80	81	82	...						89
	7	90	91	92	...						99

Il convient de noter que ce qui précède n'a qu'une valeur indicative et que, pour une utilisation commerciale, le système complet et les paramètres d'application doivent être utilisés.

3.9 Fourchette de poids des carcasses/découpes

Code de la fourchette de poids (champ 12)	Catégorie	Description
0	Non spécifiée	
1	Spécifiée	Fourchette de poids exigée
2 – 9	Codes non utilisés	

3.10 Emballage, entreposage et transport

3.10.1 Description et dispositions

L'emballage primaire est la couverture primaire d'un produit et doit être de qualité alimentaire. L'emballage secondaire contient les produits emballés dans leur emballage primaire. Pendant l'entreposage et le transport, la viande doit être emballée conformément aux prescriptions minimales suivantes:

Carcasses et quartiers

- Réfrigérés, avec ou sans emballage
- Congelés/surgelés, conditionnés pour protéger les produits

Découpes – réfrigérées

- Emballées individuellement
- Conditionnées en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée)
- Emballées sous vide
- Emballées sous atmosphère modifiée
- Autre emballage

Découpes congelées/surgelées

- Emballées individuellement
- Conditionnées en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée)
- Emballées sous vide
- Autre emballage

Les conditions d'entreposage avant l'expédition et les engins utilisés pour le transport sont adaptés aux caractéristiques physiques et, en particulier, aux caractéristiques thermiques de la viande (réfrigérée, réfrigérée dans une atmosphère protectrice, congelée ou surgelée)

et sont conformes aux prescriptions du pays importateur. L'attention est appelée sur les dispositions de l'*Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP)*.

3.10.2 Codes

Code de l'emballage (champ 13)	Catégorie
0	Non spécifiée
1	Carcasses, demi-carcasses et quartiers – sans emballage
2	Carcasses, demi-carcasses et quartiers – emballés
3	Découpes – emballages individuels
4	Découpes – conditionnement en vrac (contenant à doublure en plastique ou paraffinée)
5	Découpes – emballage sous vide
6	Découpes – emballage sous atmosphère modifiée
7	Découpes – autres

3.11 Indications à porter sur l'étiquette des morceaux de viande mis en vente

3.11.1 Sans préjudice des prescriptions nationales du pays importateur, le tableau ci-après donne les indications à porter sur les étiquettes des produits («X»), pour les carcasses, quartiers et découpes non emballés et pour les morceaux de viande emballés ou conditionnés.

Indications	Carcasses, quartiers et découpes non emballés	Viande emballée ou conditionnée
Marque sanitaire	X	X
Numéro d'abattage ou numéro de lot	X	X
Date d'abattage	X	
Date d'emballage		X
Dénomination du produit		X
Date limite de consommation (fixée selon les prescriptions de chaque pays)		X
Méthodes d'entreposage: viande réfrigérée, congelée, surgelée		X
Conditions d'entreposage		X
Emballeur ou détaillant		X ⁷
Quantité (nombre de morceaux)		X ⁷
Poids net		X ⁷

⁷ Cette indication peut également être portée sur les documents d'accompagnement.

3.11.2 Les transformateurs peuvent faire figurer certaines affirmations sur les étiquettes des produits. Ces affirmations doivent être vérifiables. Elles peuvent notamment porter sur les points suivants:

- pH, couleur du maigre et du gras;
- Systèmes de production et de traitement;
- Classification/classement;
- Mode d'abattage;
- Caractéristiques du cheptel, systèmes de production et d'alimentation.

3. 12 Dispositions concernant les prescriptions relatives au contrôle de la conformité

L'acheteur peut faire appel à une tierce partie pour contrôler la conformité, s'agissant du niveau de qualité/classement du produit, du respect des options qu'il a spécifiées et/ou de l'identification de l'animal. Les éléments suivants peuvent être contrôlés séparément ou conjointement comme suit:

Degré de qualité/classement du produit (qualité): une tierce partie examine le produit et certifie qu'il présente le niveau de qualité demandé. Son nom et la norme de qualité à appliquer doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1.

Désignation commerciale: une tierce partie examine le produit et certifie qu'il satisfait aux options choisies par l'acheteur telles qu'elles sont indiquées dans la désignation commerciale, sauf pour le niveau de qualité. Son nom doit être indiqué comme spécifié au paragraphe 3.1. L'acheteur a aussi la possibilité d'indiquer, après le nom de la tierce partie, les options particulières qu'il a choisies et qui doivent être certifiées.

Classement et identification de l'animal/du lot (ID animal/lot): une tierce partie certifie que le produit satisfait aux prescriptions spécifiées. Son nom et les prescriptions doivent être indiqués comme spécifié au paragraphe 3.1.

Code du contrôle de la conformité (champ 5)	Catégorie
0	Non spécifiée
1	Degré de qualité/classement du produit
2	Désignation commerciale
3	Identification de l'animal/du lot
4	Degré de qualité et désignation commerciale
5	Degré de qualité et identification de l'animal/du lot
6	Désignation commerciale et identification de l'animal/du lot
7	Degré de qualité, désignation commerciale et identification de l'animal/du lot
8	Code non utilisé
9	Autres

4. CODIFICATION DE LA VIANDE BOVINE

4.1 Code CEE-ONU à utiliser pour les carcasses et découpes de viande bovine

Le code CEE-ONU pour la viande bovine comprend 15 champs et 20 chiffres (dont trois ne sont pas utilisés) et résulte d'une combinaison des codes définis au chapitre 3.

N°	Champ (description)	Paragraphe	Fourchette de codes
1	Espèce/classe	3.2	0 – 9
2	Produit/découpe	3.3/5	0 – 9999
3	Catégorie	3.5.2	0 – 9
4	Réfrigération	3.4	0 – 9
5	Contrôle de la conformité	3.12	0 – 9
6	Système de production et d'alimentation	3.5.3	0 – 9
7	Champ non utilisé		00 – 99
8	Mode d'abattage	3.5.4	0 – 9
9	Traitement après abattage	3.5.5	0 – 9
10	Champ non utilisé		0 – 9
11	Fourchette de poids	3.9	0 – 9
12	Gras externe	3.6	0 – 9
13	Emballage	3.10	0 – 9
14	Persillage	3.7	0 – 9
15	Couleur – (viande/gras)	3.8	00 – 99

4.2 Exemple d'application du code CEE-ONU pour la viande bovine

L'exemple ci-après décrit un gros bout de poitrine réfrigéré, emballé sous vide, qui a été paré de manière à laisser une couche de gras de 3 mm d'épaisseur maximale, provenant d'un bouvillon ou d'une génisse élevés selon un système de production biologique et abattus selon le mode classique. Cette pièce est caractérisée par le code à 20 chiffres suivant:

11643510300100045000

N°	Champ (description)	Prescription	Code
1	Espèce/classe	Viande bovine	1
2	Produit/découpe	Gros bout de poitrine	1 643
3	Catégorie	Bouvillon ou génisse	5
4	Réfrigération	Réfrigérée	1
5	Contrôle de la conformité	Non spécifié	0
6	Système de production et d'alimentation	Biologique	3

N°	Champ (description)	Prescription	Code
7	Champ non utilisé		00
8	Mode d'abattage	Classique	1
9	Traitement après abattage	Non spécifié	0
10	Champ non utilisé		0
11	Fourchette de poids	Non spécifiée	0
12	Gras externe	Épaisseur maximale de la couche de gras: 3 mm	4
13	Emballage	Emballé sous vide	5
14	Persillage	Non spécifié	0
15	Couleur – (viande/gras)	Non spécifiée	00

4.3 SYSTÈME DE CODIFICATION EAN.UCC

4.3.1 *Objet du système EAN.UCC*

Le système EAN.UCC est largement utilisé dans le monde pour améliorer la communication entre les acheteurs, les vendeurs et les organes indépendants de contrôle de la conformité. Il s'agit d'un système d'identification et de communication normalisé aux fins d'une application transfrontière. Il est géré par EAN International en collaboration avec les sections nationales dans le monde entier et par l'Uniform Code Council (UCC) aux États-Unis et au Canada.

Ce système est conçu pour surmonter les difficultés inhérentes à l'utilisation de systèmes de codage propres à une entreprise, à un secteur ou à un pays, et pour rendre les échanges plus rationnels et plus conformes aux besoins des partenaires commerciaux. L'application du système EAN.UCC accroît l'efficacité et la fiabilité du commerce international et de la distribution des produits par une identification précise des marchandises, des services et des lieux.

Il sert aussi à l'échange de données informatisé (EDI). Les codes EAN.UCC peuvent être représentés par des supports de données (codes barres, par exemple) pour permettre leur lecture électronique quand l'exigent les opérations commerciales.

Où s'adresser pour obtenir de plus amples informations sur le système EAN.UCC:

EAN International

145, rue Royale
B-1000 Bruxelles
Belgique

Téléphone: +32-2-227 10 20

Télécopie: +32-2-227 10 21

Adresse électronique: info@ean.be

Uniform Code Council (UCC)

Princeton Pike Corporate Centre
1009 Lenox Drive, suite 202
Laurenceville
New Jersey 08648
USA

Téléphone: +1-609-620 0200

Télécopie: +1-609-620 1200

4.3.2 Utilisation du code CEE-ONU pour la viande bovine dans le système EAN.UCC

Le système EAN.UCC utilise des codes d'identification de la demande comme préfixe pour identifier la signification et la forme des données qui sont indiquées à sa suite. C'est un code libre qui peut être utilisé et compris par toutes les entreprises de la chaîne d'approvisionnement internationale, quelle que soit celle qui l'a émis à l'origine.

Le code CEE-ONU défini au paragraphe 4.1 a reçu le code EAN.UCC d'identification de la demande (7002) dans la norme UCC/EAN-128.

Exemple n° 1:

(01) 91234567890121 **(3102)** 000076 **(7002)** 11643510300100045000 **(15)** 20030801 **(10)** 000831

(01) Numéro d'article commercial international

(3102) Poids net, en kilogrammes

(7002) Code de la norme CEE-ONU

(15) Date limite de consommation

(10) Numéro du lot

[code barres à introduire dans le document final]

Exemple n° 2:

(01) 99312345678917 **(3102)** 004770 **(13)** 000105 **(21)** 12345678

(01) Numéro d'article commercial international

(3102) Poids net, en kilogrammes

(13) Date d'abattage/de conditionnement

(21) Numéro de série

D'autres données, telles que les normes CEE-ONU pour la viande bovine (codage, réfrigération, qualité et épaisseur du gras), peuvent être liées au numéro d'article commercial international par l'échange de données informatisé (EDI-EANCOM8messages).

[code barres à introduire dans le document final]

4.3.3 Application pratique du système

[Photos correspondantes à inclure dans le document final]

(1) Le client commande en utilisant le système de codification de la Norme CEE-ONU pour les carcasses et découpes de viande bovine.

[photo]

(2) Au reçu de la commande, le fournisseur convertit les codes CEE-ONU dans ses propres codes commerciaux (numéro d'article commercial international, etc.).

[photo]

(3) Le fournisseur livre la commande au client. Le code barres EAN/UCC-128 est appliqué aux marchandises.

[photo]

(4) À la réception de la marchandise, le client effectue une lecture optique du code barres EAN/UCC-128, ce qui entraîne la mise à jour automatique des données commerciales, logistiques et administratives.

[photo]

(5) Le flux des marchandises portant un code EAN.UCC peut être associé à l'échange de données informatisé (messages EDI – EANCOM®).

[photo]
